ANEXO No. 2

CONDICIONES TECNICAS

El oferente deberá diligenciar y presentar junto con la oferta el formato de Especificaciones Técnicas que se presenta a continuación debidamente firmado por el representante legal, en el que exprese su manifestación de cumplimiento o no cumplimiento con cada una de las especificaciones técnicas solicitadas, las cuales serán verificadas aplicando el criterio de cumple o no cumple.

Adjunto a este formato se deberá anexar las certificaciones solicitada en cada uno de los ítems.

Los locales deberán estar dotados con productos alimenticios, comidas rápidas, productos de aseo personal, productos de cafetería, debidamente organizado por estantes, clasificando los productos de acuerdo con su uso, así mismo se deben ubicar lista de precios, mesas y sillas al frente para garantizar el bienestar del personal.

No.	CONDICIÓN	Cumple	No cumple
1	Suministrar todos aquellos productos como: BEBIDAS FRÍAS Y CALIENTES DE VARIOS TIPOS, PASTELERÍA, PANADERÍA, FRITOS, PRODUCTOS EN PAQUETE, COMIDAS RÁPIDAS VARIADAS, PRODUCTOS LÁCTEOS VARIAS CLASES, CONFITERÍAS, ENSALADAS, FRUTAS, POSTRES, GALLETERÍA, CEREALES, entre otros.		
2	Igualmente estará en la obligación de ofrecer variedad de productos en óptimas condiciones para el consumo humano y cumpliendo todas las normas sanitarias		
3	El oferente se compromete a tener en forma permanente dentro de su stand el personal que atenderá el servicio de cafetería, es necesario para prestar el servicio que el futuro ARRENDATARIO cumpla con los requisitos de salubridad e higiene.		
4	El oferente deberá anexar el Certificado de Manipulación de Alimentos del personal que laborará con él, expedido por la Secretaria de Salud y/o entidades adscritas y adicionalmente acreditar experiencia mínima de un (01) mes, en la manipulación de alimentos y atención de personal, con el objeto de garantizar un buen servicio y optimas relaciones interpersonales entre el personal a su cargo y el de la Policía Metropolitana de Ibagué.		
5	El oferente se compromete a ofrecer precios del mercado común y a mantener un stock de materias primas y productos en inventario para atender la demanda correspondiente.		
6	El oferente se compromete a utilizar insumos y productos de primera calidad los cuales deberán cumplir entre otros con las exigencias de los reglamentos sanitarios vigentes, para lo cual la Policía Metropolitana de Ibagué, podrá ordenar cada vez que lo estime conveniente, la toma de muestras para análisis químicos o bacteriológicos en uso del stock.		
7	El oferente se compromete a remitir con la suscripción del contrato, las hojas de vida del personal que laborara con él, previa a la suscripción del contrato laboral con éstos.		
8	El oferente se compromete a cumplir las obligaciones laborales y las del código sustantivo de trabajo, con el personal contratado por su cuenta y riesgo, el cual estará a cargo exclusivo del arrendatario incluido salarios, prestaciones, afiliación al sistema de seguridad social, ARP y demás previsiones de ley.		
9	El oferente se compromete a ofertar productos variados de cada tipo de los señalados en el numeral 1, a los precios señalados en el portafolio de servicios anexo a la oferta, haciendo ajustes solamente bajo criterios		

	justificados y a mantenerlos en disponibilidad para su comercialización durante la ejecución del contrato.		
10	El oferente se compromete a tener en óptimas condiciones de limpieza y aseo las áreas comunes de la cafetería, así mismo sus pasillos. Dei igual forma el oferente se compromete a mantener en perfecto estado de aseo y en condiciones óptimas de salubridad sus elementos de dotación, como equipos y utensilios para la óptima atención y a realizar las fumigaciones necesarias para su adecuado estado. El oferente deberá realizar trimestralmente al personal como control, examen bacteriológico de frotis de garganta y uñas, coproparasitológico y serología, presentando los correspondientes certificados al supervisor del contrato.		
11	El oferente se compromete a que el personal que labore dentro de la cafetería esté debidamente dotado de vestuario y uniformado, y con los accesorios necesarios para una impecable presentación personal y de higiene (gorros, guantes, tapabocas, entre otros), así mismo debe dotar al personal de un sistema de identificación (carné).		
12	El oferente se compromete a realizar el procedimiento de recepción y almacenamiento de los víveres y alimentos de acuerdo a lo establecido por las normas, así como a dar un adecuado manejo a los desperdicios.		
13	El oferente se compromete a devolver el inmueble, el equipamiento y utensilios entregados en óptimas condiciones; y a responder por pérdidas o daños cuando se demuestre su responsabilidad de los bienes inventariados o de control administrativo de propiedad de la Policía Nacional, así como por los daños o perjuicios que cause a terceros.		
14	El oferente se compromete a realizar las reparaciones locativas y a adquirir el equipamiento y accesorios necesarios cuando las circunstancias lo ameriten previa solicitud al Comando de la Policía Metropolitana de Ibagué, así mismo se compromete a no realizar obras ni modificaciones estructurales sin autorización expresa del ARRENDADOR.		
15	El oferente se compromete a desarrollar acciones necesarias para prevenir accidentes para lo cual deberá tener previsto la ejecución de un programa de seguridad industrial y la señalización correspondiente.		
16	El oferente se compromete a atender las solicitudes de mejoramiento que le realice el supervisor del contrato, por diferentes razones de acuerdo a su servicio y a solucionarlas en los términos que para el efecto se señalen cuando sea el caso, así como a facilitar y colaborar en la realización de evaluaciones que se hagan de su servicio (encuestas, entrevistas, buzón de sugerencias, etc.).		
17	El oferente se compromete a ejercer el control necesario sobre la calidad del servicio que ofrece generando las acciones necesarias para la oportuna y buena atención no generando congestión ni largas filas.		
18	El oferente se compromete a presentar dentro de su oferta el programa de aseo, desinfección, fumigación y control microbiológico que adelantara especificando entre otros su periodicidad, la cual deberá ser como mínimo la exigida por las autoridades competentes.		
19	El oferente se compromete a adquirir en sitios legalmente establecidos y reconocidos todos los víveres, alimentos y productos de primera calidad, necesarios para el correcto funcionamiento del suministro de restaurante y cafetería.		
20	Mantener en días especiales, como son los llamados de alistamiento, para el personal que labora en las dependencias enunciadas, el mismo horario de atención a los usuarios que en días normales y eventualmente en algunos domingos y festivos de acuerdo a las disponibilidades que se presenten.		

21	El horario para el ingreso de alimentos y proveedores se realizará bajo la supervisión del personal de seguridad de las instalaciones permitiendo la revisión de los vehículos y elementos ingresados.		
22	El proponente se compromete a atender en los horarios establecidos y a tener la disponibilidad para atender en las instalaciones servicios especiales o eventos si se llegaren a necesitar (celebración de reuniones, desayunos de trabajo y otros)		
23	Presentar al supervisor del contrato mensualmente dentro de los cinco primeros días de cada mes copia de los pagos realizados por seguridad social de los empleados que prestan sus servicios en el inmueble objeto de arriendo y cada vez que haga renovación o cambios de personal en cuyo caso el término se iniciará a contar a partir del primer día de labores del empleado.		
24	Observar todas las disposiciones de seguridad y además ejercer control permanente sobre los factores que puedan afectar la salud o la vida de sus trabajadores o usuarios en general.		
25	Mantener en perfecto estado de funcionamiento los elementos utilizados en sus actividades y además los equipos de prevención y de extinción de incendios disponiendo la instrucción y entrenamiento pertinentes con énfasis en seguridad industrial		
26	Suministrar y mantener por su propia cuenta todo tipo de señales avisos y equipos o elementos de seguridad industrial para la protección de trabajadores y usuarios.		
27	Adquirir bajo su propia cuenta y riesgo los víveres, materias primas, mercado y todos los bienes o los demás insumos que necesite o requiera para el suministro de alimentación o productos de cafetería para dar cumplimiento a su obligación contractual liberando de hecho al arrendador de cualquier responsabilidad frente a terceros por obligaciones adquiridas por el arrendatario.		
28	Vender y cobrar a los usuarios los productos ofrecidos en forma directa y condiciones que estime convenientes.		
29	No vender bebidas alcohólicas, ni instalar máquinas de juegos de azar o suerte o aleatorios, ni expender sustancias que produzcan dependencia física o síquica.		
30	Entregar las áreas dadas en arrendamiento en buen estado de mantenimiento y conservación a la terminación del contrato		
31	Permitir que el arrendador realice los respectivos estudios de seguridad al personal que atenderá el servicio de cafetería y restaurante.		
32	El oferente deberá anexar junto con su propuesta económica el listado de los productos que estarán disponibles para su venta en las cafeterías y de igual forma el precio de los mismos, de igual manera el oferente deberá tener este listado y sus precios en un lugar visible de las cafeterías		
33	El oferente deberá cumplir con el Articulo 28 y 29 del Decreto 3075 de 1997. SANEAMIENTO		
34	Los servicios públicos domiciliarios deben ser asumidos por el ARRENDATARIO, así: • Recolección de residuos: deben ser cancelados directamente a la empresa prestadora del servicio. • Energía eléctrica: el supervisor del contrato se encargara de realizar la medición al consumo en kW por mes de cada local con base lo que marque el medidor y de acuerdo a esto se efectuará el respectivo cobro. Este pago será realizado en la cuenta de fondos especiales de la Policía Metropolitana de Ibagué, de acuerdo a las instrucciones dadas por el supervisor del contrato.		

	• El servicio agua: deberá ser cancelada, a la cuenta de Fondos Especiales policía Metropolitana de Ibagué, se tomará la lectura veraz a la fecha de corte según el consumido (M3). Teniendo en cuenta que el local comercial no cuenta con medidores de agua, atendiendo lo estipulado en el instructivo 003 SUDIR-DIRAF-70 del 18 de mayo de 2018, el futuro arrendatario realizará la instalación y el costo será descontado del canon de arrendamiento durante los dos primeros meses en dos pagos iguales, la instalación se hará mediante bajo la supervisión de la unidad; de esta manera , el medidor pasara a ser propiedad de la institución y será su responsabilidad la calibración y mantenimiento respectivo.		
35	El oferente deberá cumplir con lo establecido en la resolución 00090 del 15 de enero del 2018 " por la cual se actualiza, modifica y complementa el manual de contratación de la Policía Nacional, adoptado mediante resolución 03049 de 2014", agregar dentro de las condiciones técnicas los criterios ambientales, estipulados en el numeral 4. Otros criterios ambientales a considerar, 4.4.1. Cafeterías y restaurante. No aplica para el ítem 6.		
	OTROS CRITERIOS AMBIENTALES PARA CONSIDERAR **4.4.1 Cafeterías o restaurantes** ✓ El oferente y futuro contratista deberá instalar al inicio de la ejecución del contrato un dispositivo portátil para la retención de grasas, aceites y material solido generados por la actividad de lavado de loza, con el objeto de aumentar la efectividad en el pretratamiento de las aguas residuales que se generan, el cual podrá desinstalar una vez cumpla con el periodo de ejecución del contrato. ✓ Realizar el mantenimiento de la trampa de grasas con una periodicidad mínimo de 2 veces al mes dependiendo de la capacidad de la misma y controles ambientales implementados en la cafetería, este mantenimiento se realizará a través de personal técnico o tecnólogos hidráulicos, sanitarios o afines. Los residuos retirados deberán ser entregados a un gestor autorizado por la autoridad ambiental pare el manejo de estos residuos, quienes certificarán el tratamiento aplicado, indicando la cantidad de residuos retirados, y la fecha. ✓ El oferente y futuro contratista se compromete a realizar el mantenimiento y/o calibración de los equipos asignados (neveras, congeladores y aquellos quo requieran este servicio), mediante una entidad certificada por el ONAC, mínimo cada seis (06) meses, una vez se adjudique el contrato o cuando se requiera por fallas técnicas, registrando la cantidad y tipo de refrigerante utilizado. ✓ El oferente y futuro contratista deberá instalar puntos ecológicos o contenedores dentro del establecimiento, con el fin de realizar la separación de los residuos plenamente identificados de acuerdo a los volúmenes de generación teniendo en cuenta los lineamientos establecidos dentro del sistema de Gestión Ambiental implementado en las instalaciones. Además deberá realizar la segregación en la fuente para la disposición final en el chut de residuos en bolsas de color acorde a las directrices establecidas por el equipo del SGA, separar adecuadamente los residuos sólidos y líquidos del material orgánico y reciclable. ✓ El oferente y futuro contratista deberá realizar caracterización de las aguas residuales proveniente de su actividad (cafetería o restaurante) a través de un laboratorio acreditado ante el IDEAM, trámite que se debe adelantar cada seis (6) meses, el primero al finalizar el segundo mes de iniciada su actividad productiva. De ser necesario y según resultado de laboratorio, el contratista deberá tomar medidas ambientales para el logro del cumplimiento de los parámetros exigidos por la ley. ✓ El oferente deberá realizar el manejo adecuado de los residuos orgánicos generados durante la ejecución del contrato, así mismo deberá llevar un control de la generación y la disposición de los mismos, y presentar informe al supervisor del contrato de manera mensual donde especifique cual es el tratamiento o disposición aplicada, garantizando que no se utilice para la alimentación de ganado porcino.		